

CURSOS PRÁCTICOS Ediciones BienVenidas

# Decoración de tortas

CURSO completo



NUEVA TÉCNICA  
DE MODELADO DE  
FIGURAS EN PASTA  
DE GOMA



PARA FESTEJAR LA

## Graduación

Originales y sabrosos proyectos para  
agasajar a los jóvenes egresados.

TODO EXPLICADO PASO A PASO Y CON MOLDES A TAMAÑO NATURAL

EDICIONES  
**BIEN  
venidas**

19

Colección de  
25 fascículos.  
Aparición  
quincenal.

# Torta húmeda de chocolate

## Ingredientes

- Claras: 4
- Azúcar molida: 1 taza
- Yemas: 4
- Crema de leche: 100 cm<sup>3</sup>
- Harina leudante: 1 taza (y extra para enhanar)
- Cacao amargo: 4 cucharadas soperas
- Manteca (para pincelar)



**Paso 1** Colocar las claras en un bol limpio y seco. Comenzar a batir.



**Paso 2** Incorporar el azúcar en forma de lluvia, sin dejar de batir. Continuar hasta obtener el punto nieve.



**Paso 3** Batir las yemas en un bol aparte. Agregar la crema de leche al mismo tiempo.



**Paso 4** Integrar el batido de yemas a las claras batidas a punto nieve. Seguir batiendo hasta lograr una preparación homogénea.



**Paso 5** Cernir la harina junto con el cacao sobre la preparación.



**Paso 6** Mezclar en forma suave y envolvente.



**Paso 7** Volcar la preparación en un molde de 20 cm de diámetro previamente enmantecado y enharinado. Llevar a horno moderado por 30 minutos.

# Egresado

## Materiales

- Pasta de goma: 1 fórmula
- Colorantes vegetales: piel, negro, marrón, blanco, celeste y rojo en polvo
- Bolillos: chico y grande
- Base circular de telgopor
- Escarbadientes

- Estecas: de punta fina y cónica
- Glase real (ver cantidad en el proyecto correspondiente)
- Cutter
- Pinceles: fino y chato
- Cartucho de papel y boquilla nizada chica

## Modelado de las piezas

Recordar que si se trabaja en un día húmedo, es conveniente utilizar una mezcla de pasta de goma y pastillaje en partes iguales. Esto permitirá que las piezas se sequen con mayor rapidez.



**Paso 1** **Cabeza.** Teñir una porción de pasta de goma de color piel. Modelar una esfera (ver molde).



**Paso 2** Presionar en el centro (ver molde).



**Paso 3** Hundir con el bolillo pequeño para formar la boca (ver molde).



**Paso 4** Producir una pelotita de pasta color piel. Pegarla con agua a modo de nariz (ver molde).



**Paso 5** **Pantalón.** Realizar un rollo con pasta de goma teñida de negro (ver molde).



**Paso 6** Ahuecar los extremos con un bolillo grande (ver molde).



**Paso 7** Doblar el rollo al medio (ver molde). Luego, curvar una de las piernas para crear la rodilla y aplanar ligeramente el muslo. Dejar secar la pieza sobre una base de telgopor.



**Paso 8** **Torso.** Hacer una pelota en pasta de goma negra. Afinar un extremo formando una pera (ver molde).



**Paso 9** Colocar un escarbadientes en la parte media del pantalón. Fijar el torso previamente humedecido con agua.



**Paso 10 Zapatos.** Dar color marrón a una porción de pasta de goma. Realizar una esferita. Afinar y presionar uno de los extremos (ver moldes).



**Paso 11** Marcar la punta y la suela del zapato con la esteca de punta fina (ver diseño). Hacer el otro zapatito del mismo modo.



**Paso 12** Pegar los zapatitos con agua en los huecos del pantalón.



**Paso 13 Mangas de la toga.** Modelar un cono en pasta de goma negra para cada manga.



**Paso 14** Ahuecar la parte redonda con la esteca cónica.



**Paso 15** Afinar el borde, formando el puño de la manga.



**Paso 16** Marcar los pliegues de cada manga con la esteca de punta (ver moldes para cada paso).



**Paso 17 Manos.** Hacer una lágrima en pasta de goma color piel. Presionar la parte redonda (ver moldes).



**Paso 18** Efectuar un corte en "V" para diferenciar el pulgar (ver molde). Usar la esteca de punta fina.



**Paso 19** Marcar los dedos restantes con la misma esteca (ver molde). Realizar la otra mano.



**Paso 20** Unir una mano a una de las mangas con un poco de agua (ver molde). Luego, fijar la manga al torso de manera que la mano apoye sobre la base.



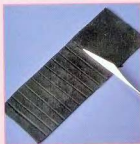
**Paso 21** **Diploma.** Recortar un rectángulo (ver molde) en pasta de goma fina. Enrollar el rectángulo.



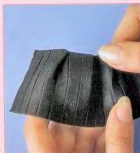
**Paso 22** Tomar la manita restante y pegarla con agua al diploma. Luego, unir la mano a la otra manga.



**Paso 23** Fijar la manga al torso, orientándola hacia arriba, con un poco de agua. Si fuera necesario, apoyar el brazo sobre un recorte de telgopor para que no se caiga mientras se seca. Luego retirar el recorte.



**Paso 24** **Falda de la toga.** Cortar una tira de 13 x 4,5 cm en pasta de goma negra. Marcar las tablas con la esteca de punta.



**Paso 25** Humedecer el borde superior y hacer pliegues.



**Paso 26** Mojar la tira plegada levemente con agua; pegarla sobre el torso. Dejar secar.



**Paso 27** **Cuello.** Hacer una pelotita en pasta de goma negra y aplanarla (ver moldes).



**Paso 28** Quitar una porción de pasta haciendo una "V" (ver molde).



**Paso 29** Humedecer el cuello con agua. Pegarlo sobre la parte superior del torso.



**Paso 30** Fijar la cabeza sobre el cuello. Usar glase.



**Paso 31** Modelar una bolita en pasta de goma negra, aplanarla y darle forma puntiaguda. Luego, hacer un cuadrado y unirlo a la pieza anterior con agua (ver moldes). Dejar secar. Ubicar el birrete con agua sobre la cabeza.



**Paso 32** Tomar un pincel fino. Pintar las córneas de blanco, los iris de celeste y las pupilas de negro, dejando secar entre medio. Delinear los ojos, producir la cejas y las pestañas con negro. Iluminar las pupilas con blanco. Otorgar rubor con un pincel chato y colorante rojo en polvo.



**Paso 33**

Cargar un cartucho con la boquilla rizada chica y glase marrón a punto mediano. Hacer el cabello.

# Tarjeta, sobre y lapicera

## Materiales

- Pastillaje de gelatina o almidón: 1 fórmula
- Esteca de punta fina
- Cutter
- Cartucho de papel
- Boquilla lisa chica

- Glase real (ver cantidad en el proyecto correspondiente)
- Pinceles: chatos fino y ancho
- Colorantes vegetales: bordó, negro, dorado y amarillo (en polvo)

- Palo de amasar
- Hoja de cartón
- Escuadra o regla
- Algodón
- Marcadores comestibles rojo y negro



**Paso 1** **Lapicera.** Modelar un rollo de pastillaje de 20 cm de largo.



**Paso 2** Presionar un extremo para crear la punta del capuchón.



**Paso 3** Hacer una marca a 1 cm de la punta del capuchón y otra para diferenciar el capuchón del cuerpo de la lapicera (ver diseño). Usar la esteca. Dejar secar.



**Paso 4** **Clip.** Realizar un rollo fino de pastillaje. Aplanar un extremo y cortarlo en forma de flecha. Luego, producir una marca con el cutter. Acharar el extremo opuesto. Dejar secar.



**Paso 5** Cargar un cartucho con la boquilla lisa y glase blanco a punto mediano. Pegar el clip sobre el capuchón. Dejar secar.



**Paso 6** Pintar el cuerpo de la lapicera con el colorante bordó. Pincelar el extremo del capuchón de negro. Dar color dorado al resto del capuchón, a la punta del mismo y al clip. Usar el pincel chato fino.



**Paso 7** **Sobre.** Estirar pastillaje a 5 mm de espesor. Apoyar el patrón con solapa (ver molde), previamente transferido a una hoja de cartón, y cortar la pieza.





**Paso 8** Marcar la solapa con una escuadra.



**Paso 9** Cortar la otra pieza (ver molde) que compone el sobre en pastillaje de 5 mm de espesor. Humedecer los laterales y el extremo inferior con agua. Pegarla sobre la pieza de mayor tamaño. Colocar los dedos por debajo y levantarla un poco.



**Paso 10** Disponer un trocito de algodón por debajo de la pieza. Dejar secar.



**Paso 11** **Tarjeta.** Estirar otra porción de pastillaje a 5 mm de espesor. Cortar la tarjeta (ver molde). Producir hendiduras sobre dos de los laterales.



**Paso 12** Cargar el pincel chato con el colorante amarillo en polvo. Pincelar los bordes del sobre.



**Paso 13** Repetir el procedimiento sobre la tarjeta.



**Paso 14** Escribir "Éxitos" con los marcadores comestibles rojo y negro. Dejar secar.



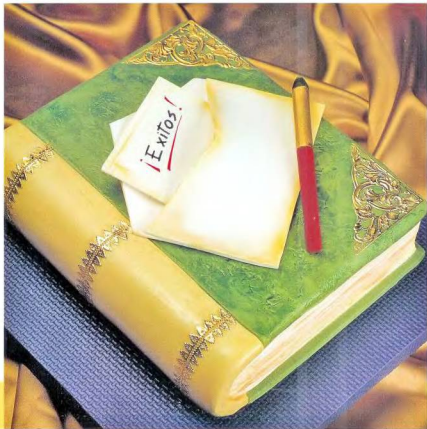


# El valor de una palabra

*El respaldo de los seres queridos acompaña el inicio de la vida profesional.*

## Materiales

- Torta rectangular de 20 x 25 cm
- Dulce de leche
- Cartón base (ver fascículo N° 3, pág. 8)
- Cuchillo de hoja lisa
- Pasta americana: 1 fórmula
- Colorantes vegetales: verde, amarillo y mamon
- Palo de amasar y fécula de maíz
- Placa texturadora para imitar cuero
- Cutter
- Base de polytan o telgopor de 26 x 31 cm
- Goma EVA azul
- Pegamento para telgopor
- Glase real de 1 clara
- Pincel chato
- Goma arábica: ½ cucharadita de té
- Agua: 1 cucharada sapera (y otro poco para diluir los colorantes)
- Esquineros (2) y tiras (3) de papel dorado
- Tarjeta, sobre y lapicera (ver págs. 8 y 9)





**Paso 1** Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Luego, calar tres laterales de la torta para diferenciar las tapas del interior del libro.



**Paso 2** **Lomo.** Colorear una porción de pasta americana de ocre (amarillo más una pizca de marrón). Estirar a un espesor de 3 mm. Cortar una tira para formar el lomo del libro. Pegarla con dulce de leche sobre uno de los lados de la torta; quitar el sobrante. A continuación, cortar una tira de pasta americana blanca de 3 mm de espesor para cubrir los lados restantes (teniendo en cuenta la altura de la torta). Ubicarla sobre la torta con dulce de leche.



**Paso 3** **Tapas.** Teñir otra porción de pasta americana de color verde. Estirla a 3 mm de espesor sobre la mesa espolvoreada con fécula de maíz. Disponer la pasta sobre la placa texturadora. Luego, pasar el palo de amasar por encima para marcarla bien.



**Paso 4** Forrar la base de polyfan con goma EVA azul y pegamento para telgopor. Luego, fijar la torta con glaseé sobre la base. Enrollar la pasta verde texturada sobre el palo de amasar. Desenrollarla sobre la torta sin cubrir el lomo. Cortar el excedente.



**Paso 5** Marcar la tira de pasta blanca con un cuchillo de hoja lisa (o sin filo), a modo de hojas. Para simular la tapa inferior, cortar una tira de pasta verde y pegarla con glaseé alrededor de la torta.



**Paso 6**

Diluir el colorante amarillo y una pizca de marrón en un poco de agua. Pintar las hojas, usando un pincel chato. Dejar secar.

*Importante: para este proyecto, es conveniente utilizar una torta de manteca. Estas poseen una miga más compacta, lo que evita que las tortas se desgranen.*





**Paso 7** Diluir ½ cucharadita de goma arábica en 1 cucharada sopera de agua. Cargar el pincel chato con la preparación.



**Paso 8** Pincelar la tapa superior del libro.



**Paso 9** Pegar los esquineros de papel en forma inmediata. Presionar para que se adhieran bien.



**Paso 10**

Pintar el lomo con la mezcla del paso 7.



**Paso 11** Disponer tres tiras de papel dorado sobre el lomo.



**Paso 12** Presentar el sobre y la tarjeta sobre la tapa del libro; utilizar glase. Por último, acomodar la lapicera por arriba del sobre.

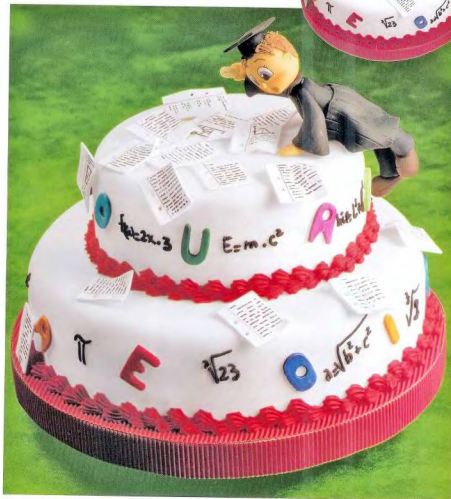


*Datito: la goma arábica diluida permite pegar los detalles de papel y otorga brillo al trabajo.*



# El último esfuerzo

*Exámenes, nervios y un sueño que se vuelve realidad.*



## Materiales

- Pastillaje de gelatina o almidar: 1 fórmula
- Palo de amasar
- Cortantes de letras
- Pincel fino
- Colorantes vegetales en pasta: rojo, rosa, naranja, azul, celeste, verde y negro
- Cutter y pinza de punta
- Boquillas: lisa chica y tirada mediana

- Fibra comestible negra
- Base de polyan o telgopor de 28 cm de diámetro
- Cartón corrugado rojo
- Pegamento para telgopor
- Tortas: (2) de 16 cm y 24 cm de diámetro
- Dulce de leche
- Cuchillo

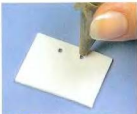
- Cartones base: 2 (ver fascículo N° 3, pág. 8)
- Pasta americana: 2 fórmulas
- Palitos de brochette
- Papel de aluminio
- Glase real de 1 clara
- Cartuchos de papel
- Muteco de egresado (ver págs. 4 a 7)



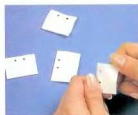
**Paso 1** **Letras.** Estirar pastillaje a 1 mm de espesor. Producir las vocales con los cortantes correspondientes (ver moldes). Dejar secar.



**Paso 2** Pintar cada vocal con un colorante en pasta distinto (o intercalando colores). Dejar secar.



**Paso 3** **Hojas de carpeta.** Cortar rectángulos en pastillaje fino (ver molde). Luego, tomar la boquilla lisa chica y hacer dos orificios en el margen de cada uno.



**Paso 4** Doblar levemente algunos rectángulos para darle movimiento a las hojas. Dejar secar.



**Paso 5**

Producir las líneas de los márgenes con un pincel fino y colorante rojo. Luego, simular oraciones y gráficos con una fibra comestible negra.



**Paso 6** Forrar la base de polyan con el cartón corrugado rojo. Usar pegamento para telgopor.



**Paso 7**

Pegar las tortas con dulce de leche sobre los cartones base respectivos. Luego, untarlas y cubrirlas con pasta americana blanca previamente estirada. Masear y cortar el excedente.



**Paso 8** Tomar la altura de la torta de mayor diámetro. Cortar tres palitos de brochette a la medida de la misma.



**Paso 9** Envolver los palitos en un recorte de papel de aluminio. Preparar dos grupos de palitos más.



**Paso 10** Clavar los grupos de palitos en la torta.



**Paso 11** Pegar la torta grande con glase sobre la base. Ubicar la otra encima. Cargar un cartucho con la boquilla rizada mediana y glase rojo a punto mediano. Hacer conchillas a modo de espigas en los bordes inferiores de ambas tortas. Dejar secar.



**Paso 12** Ubicar las vocales con glase, separadas entre sí, sobre los contornos de las tortas.



**Paso 13** Cargar un cartucho con la boquilla lisa chica y glase negro a punto mediano. Intercalar signos y operaciones matemáticas entre las vocales (ver diseños).



**Paso 14** Pegar las hojas con glase en distintos lugares de las tortas. Dejar secar.



**Paso 15** Presentar el muñeco del egresado sobre la torta superior. Dejar secar.

*Palitos envueltos en papel de aluminio: permiten que el peso de la torta superior no bunda a la ubicada por debajo.*





## Cuadro de honor

*El dulce sabor de cumplir con una meta tan ansiada.*



## Materiales

- Base cuadrada de polyan o telgopor de 28 cm de lado y 2 cm de espesor
- Panamina blanca
- Pegamento para telgopor
- Cintas azules de raso: de 2 y 4 cm de ancho y 88
- Afiler de perla
- Glase real de 1 clara
- Torta cuadrada de 24 cm de lado
- Dulce de leche y cuchillo
- Cartón base (ver fascículo N° 3, pág. 8)
- Pasta americana: 2 fórmulas
- Palo de amasar
- Cutter y tijera

- Colorantes vegetales: amarillo claro, azul (en polvo), piel, rosa (en polvo), negro, celeste y marrón (en polvo)
- Pinceles: chato y fino
- Cartuchos de papel
- Boquillas: lisa mediana yizada chica
- Hoja de cartón y lápiz negro
- Recipiente con agua
- Alambre forrado blanco



**Paso 1** Forrar la superficie de la base de polyan con panamina blanca y pegamento para telgopor. Luego, colocar la cinta de raso azul de 2 cm en el lateral de la base. Ajustar los extremos con un afiler de perla.



**Paso 2** Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Luego de untarla, cubrir la parte superior con un cuadrado de pasta americana blanca.



**Paso 3** Untar los laterales de la torta con dulce de leche. Teñir una porción de pasta americana de amarillo claro. Estirarla, enrollarla en el palo de amasar y cubrir toda la torta. Mesejar los laterales para lograr adherencia y cortar el excedente.



**Paso 4** Fijar la torta con glase sobre la base. A continuación, hacer cortes suaves sobre la pasta amarilla (para no lastimar la pasta blanca) partiendo del centro hacia los lados. Si fuera necesario, ayudarse con una regla.





**Paso 5** Comenzar a levantar los cortes de pasta amarilla. Enrollarlos hacia afuera.



**Paso 6** Terminar de abrir todos los cortes.



**Paso 7** Tomar un pincel chato y colorante azul en polvo. Esfumar sobre la pasta blanca, por debajo de los "rulos" de pasta amarilla.



**Paso 8** Cargar un cartucho con la boquilla lisa mediana y glaseé blanco a punto mediano. Aplicar el punto conchilla sobre los bordes inferiores de la torta.



**Paso 9** Estirar una porción de pasta americana color piel a 1 mm de espesor. Apoyar los patrones de la carita y de la carita con el cuello (ver moldes), previamente transferidos a una hoja de cartón, y recortar. Marcar los rasgos sobre la pasta.



**Paso 10** Con el mismo procedimiento, producir el ojo en pasta americana blanca y los labios en pasta americana teñida de rosa (ver moldes).



**Paso 11** Recortar las partes del birrete y el cuello de la toga (ver moldes) en pasta americana negra.



**Paso 12** Humedecer la pieza de la carita con el cuello. Pegarla en el centro de la torta. Luego, encimar el recorte de la carita.



**Paso 13** Fijar el resto de las piezas con un poco de agua.



**Paso 14** Dar rubor con un pincel chato y colorante rosa en polvo.



**Paso 15** Tomar un pincel fino. Pintar el iris de celeste y la pupila de negro, dejando secar entre medio. Con el colorante negro, contornear la carita, el cuello y los ojos. Luego, hacer la nariz, la boca, las pestañas, las cejas y la profundidad de la boca. Pintar el birrete con negro para intensificar el color. Pincelar la lengua con el colorante rosa en pasta. Dejar secar.



**Paso 16**

Sombrear los dobleces de pasta amarilla con un pincel chato y colorante marrón en polvo.



**Paso 17** Cargar un cartucho con la boquilla rizada chica y glase marrón a punto mediano. Comenzar a producir el cabello.



**Paso 18** Para terminar, formar el flequillo con líneas cortas de glase.



**Paso 19** Colocar glase en los extremos de una tira de cinta azul de 4 cm de ancho. Fijarla sobre los laterales de la torta.



**Paso 20** Tomar otra tira de la cinta de 4 cm de ancho. Realizar un moño doble zapatero (ver recuadro).



**Paso 21** Pasar un trozo de alambre forrado por el medio del moño. Retorcer el alambre hacia atrás y ajustar.



**Paso 22** Cortar una tira de 17 cm de largo y cortar las puntas en pico. Doblar al medio y pegar con glase en el vértice frontal de la torta. Colocar sobre el alambre del moño zapatero un trozo de cinta y pegar sobre el lazo. Dejar secar.

### Moño doble tipo zapatero

Doblar el extremo derecho de la cinta, llevándolo hacia adentro. Sujetar el doblez producido por el medio. Para realizar el segundo doblez, pasar el resto de la cinta por debajo del doblez anterior, sujetarlo por el medio y doblarla hacia la izquierda (como trazando una "S"). Tener en cuenta que este doblez debe ser más grande que el primero. Luego, cortar el excedente.



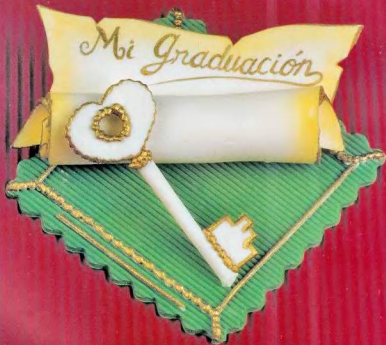
**Paso 23** Armar moñitos con la cinta BB azul. Disponerlos con glase sobre los dobles de pasta amarilla.

*Mi Graduación*

# La puerta al éxito

*Un recuerdo que augura un promisorio futuro.*

 *Souvenirs.*



## Materiales

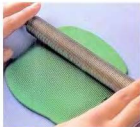
- Pastillaje de gelatina o almidón: 1 fórmula
- Palo de amasar
- Hoja de cartón
- Papel carbónico
- Lápiz negro
- Cutter
- Colorantes vegetales: verde y amarillo (en polvo)
- Palo marcador rayado
- Cortantes ondulados: cuadrado de 8 cm de lado (aprox.) y de corazón chico
- Boquillas: lisas chica y grande
- Cartucho de papel
- Clásé real de 1 dora
- Pinceles: chato y fino
- Goma laca y purpurina oro (o fibra dorada)



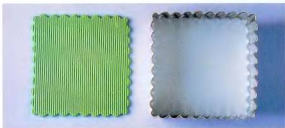
**Paso 1 Diploma.** Estirar pastillaje a 1 mm de espesor. Apoyar el patrón (ver molde), previamente transferido a una hoja de cartón, y cortar la pieza.



**Paso 2** Enrollar la pieza de pastillaje sin llegar hasta el final. Dejar secar.



**Paso 3 Base.** Estirar pastillaje verde a 2 mm de espesor. Pasar el palo marcador por encima.



**Paso 4** Producir la base con el cortante cuadrado (ver molde). Dejar secar.



**Paso 5 Llave.** Estirar pastillaje a 2 mm de espesor. Efectuar un corazón por cada souvenir con el cortante respectivo. Calar el centro con la boquilla lisa grande. Dejar secar.



**Paso 6**

Hacer un rollito con pastillaje (ver molde). Aplanar ligeramente.



**Paso 7** Estirar pastillaje a 2 mm de espesor y producir la parte dentada de la llave (ver molde). Dejar secar.



**Paso 8**

Cargar un cartucho con la boquilla lisa chica y glaseé blanco a punto mediano. Pegar las partes de la llave. Luego, decorar las uniones y bordear el corazón con punto gotita. Dejar secar.



**Paso 9** Sombrear los bordes del diploma con un pincel chato y colorante amarillo en polvo.



**Paso 10** Tomar el cartucho del paso 8. Hacer algunas líneas rectas y otras con punto gotita sobre la base (ver diseños). Dejar secar. Luego, cargar el pincel fino con goma laca y purpurina color oro. Pintar los detalles de la llave y los de la base. Dejar secar.



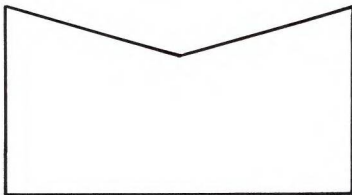
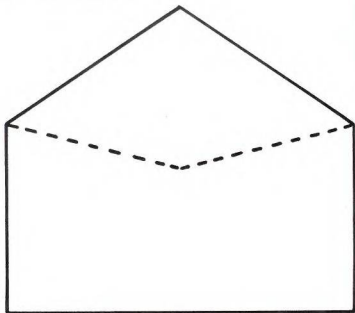
**Paso 11** Con el pincel fino y purpurina oro, escribir sobre el diploma de graduación. Dejar secar.

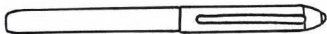


**Paso 12** Pegar el diploma con glaseé sobre la base. Luego, con glaseé, recostar la llave sobre el diploma. Dejar secar.

*Importante: debido a que el souvenir no se ingiere, se utilizó purpurina oro y goma laca. De otro modo, emplear un colorante comestible en tono dorado.*









$$E = m \cdot c^2$$

$$\pi$$

$$\sqrt[2]{23}$$

$$f(x) = 2x.3 \quad a = \sqrt{\quad}$$

$$hip = L^2 + l^2$$

$$\sqrt[3]{9}$$

$$p^2 + c^2$$



*Cuerpo*



*Pantalón*



*Zapatos*

*Birrete*



A E I O U



*Hojas de carpeta*



*Diploma*

MUÑECO EGRESADO



*Cabeza*

*Brazo*



*Mano*



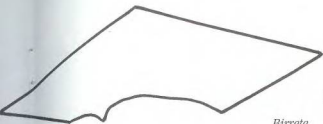
*Cuello*



Ojos



Cara con cuello



*Birrete*



*Cuello de la toga*



*Ojos*



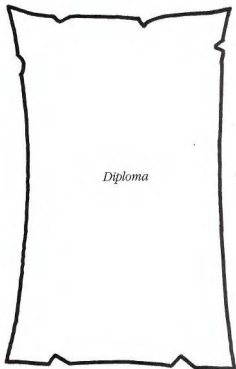
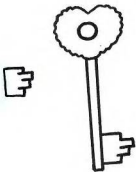
*Labios*



*ello*



*Cara*



# Pasta americana

## Ingredientes

- Gelatina sin sabor: 7 g (1 cucharada)
- Agua: 6 cucharadas
- Glicerina: ½ cucharada

- Glucosa: 1 cucharada
- Vegetalina: 1 cucharada
- Azúcar impalpable cernida: ½ kg

- Esencia de menta, chocolate u otra elección
- Colorante vegetal



**Paso 1** Volcar el agua en un recipiente, incorporar la gelatina como lluvia y mezclar bien. Calentar a baño María.



**Paso 2** Pasar la preparación a otro contenedor y agregar la glucosa, la vegetalina y la glicerina. Disolver todo a baño María. Durante los días de mucha humedad, evite el uso de glicerina.



**Paso 3** Retirar la mezcla del fuego y perfumarla con unas gotas de esencia. Incorporar lentamente la mitad del azúcar impalpable cernida, revolviendo hasta obtener una preparación bien cremosa.



**Paso 4** Volcar el azúcar impalpable cernida restante sobre la mesada, acomodarla formando una corona y ubicar la crema en el centro.



**Paso 5** Comenzar a amasar; incorporar el azúcar de a poco y continuar amasando.



**Paso 6** La masa podrá ser utilizada cuando esté bien elástica y no se pegue en los dedos.



**Paso 7** Teñido. Mojar la punta de un palillo con colorante vegetal y desplazarla por una pequeña porción de pasta.



**Paso 8** Unir el resto de la pasta con la porción coloreada en el paso anterior.



**Paso 9** Amasar la pasta hasta que ambas porciones se integren.

## Todo se aprovecha

Coloque la pasta en una bolsa de nylon y guárdela en la heladera o en el freezer. Antes de reutilizarla, déjela reposar durante unos minutos a temperatura ambiente o ablandéla un poco en el horno microondas.

## El azúcar

- Siempre debe incorporarse cuando la preparación está caliente o tibia.
- Para que la masa no se quiebre mientras la estira, no se exceda en la cantidad de este ingrediente.
- Una pasta dura (con exceso de azúcar impalpable) se puede ablandar un poco con agua caliente.

- Si desea realizar una pasta con anticipación, prepárela con muy poco azúcar y luego incorpórela el resto en el momento de utilizarla.
- La cantidad de azúcar impalpable necesaria aumenta si hay mucha humedad ambiente. Puede variar entre ½ kg y 1 kg.



# Forrado de tortas



**Paso 1** Forrar un disco de cartón con papel de aluminio (ver pág. 8) y colocar un poco de dulce de leche.



**Paso 2** Desmoldar sobre el cartón el bizcochuelo o la torta que se desea cubrir.



**Paso 3** Colocar dulce de leche sobre la torta y esparcirlo suavemente para que no se levante la miga. Retirar el excedente.



**Paso 4** Espolvorear la mesada con fécula de maíz o azúcar impalpable, ubicar la pasta elegida y comenzar a estirarla.



**Paso 5** Estirar la masa hasta lograr una pieza de aproximadamente  $\frac{1}{2}$  cm de alto, y un poco más grande que la parte superior de la torta.



**Paso 6** Enrollar la pasta en el palo de amasar.



**Paso 7** Ubicar la masa sobre la torta y desenrollarla.



**Paso 8** Masejear la cobertura sobre la torta y eliminar todas las imperfecciones con las manos.



**Paso 9** Cortar el excedente de pasta con un cuchillo.

## Consejo

Para disimular las imperfecciones de la torta, la pasta no se debe esfirar muy fina.

# Pastillaje de gelatina

## Ingredientes

- Agua: 1/4 taza
- Gelatina sin sabor: 1/2 cucharada
- Azúcar impalpable talco: 400 g

## Consejos

- Después de estirar el pastillaje, córtelo inmediatamente para que no se seque.
- Esta pasta se puede almacenar en un recipiente cubierta con un nailon. Si el ambiente donde la guarda es demasiado seco, coloque un trapo húmedo sobre el nailon.



**Paso 1** Colocar el agua en un recipiente, espolvorear la gelatina y mezclar. Disolver a baño María.



## Dato

Para guardar el pastillaje es conveniente dejarlo más blando y colocar más azúcar en el momento de utilizar.

**Paso 2** Verter la gelatina disuelta en un bol e incorporar lentamente el azúcar impalpable cernida. Mezclar hasta formar una crema.



**Paso 3** Colocar el azúcar impalpable sobre la mesada y formar una crenea; ubicar la preparación en el centro, incorporarle el azúcar de los costados y mezclar bien.



**Paso 4** Amasar la pasta durante unos minutos (hasta que no se pegue más en los dedos) y colocarla en una bolsa de nailon. Cerrarla para que no se llene de aire.

## Para tener en cuenta

El pastillaje se puede estirar sobre una mesada espolvoreada con azúcar impalpable (tipo talco) o fécula de maíz. Para lograr un espesor pareja, utilizar como guía 2 agujas de tejer o varillas de madera.

## Cómo cortar

Utilice una planilla de cortón y un bisturí o un cortante bien filoso. Ubique las piezas cortadas sobre una superficie lisa (mármol, fórmica, vidrio, etc.) y déjelas secar, primero de un lado y luego del otro.

## Bases caseras

Generalmente se realizan con políen, un elemento similar al telgopor pero más pesado, que se consigue en los comercios que venden materiales para la construcción. También se puede emplear telgopor de alta densidad. A la hora de trabajar hay que tener en cuenta que la base debe ser 8 o 9 cm más grande que la tarta para la cual se va a usar.



**Paso 1.** Cortar una pieza de políen con un cortante filoso y emparejar sus aristas con una lija mediana.



**Paso 2.** Cortar 4 rectángulos pequeños de políen y pegarlos (como pelis) con cola vinílica o pegamento para telgopor. Apoyar la base sobre el papel con el cual se la va a forrar y transferirla con un lápiz.



**Paso 3.** Colocar la base patas para abajo y esparcir el pegamento. Luego pegar el papel.



**Paso 4.** Cortar una tira de papel con la medida del contorno de la bandeja y pegarla sobre el borde de ésta.



**Paso 5.** Las bases de políen o telgopor también pueden forrarse con goma EVA de varios colores, cartón corrugado o papel metalizado.

## Cartón base

Se coloca debajo del bizcochuelo para conservarlo en buen estado por más tiempo.



**Paso 1.** Apoyar el molde de la torta sobre un cartón y marcar su contorno.



**Paso 2.** Dibujar un círculo alrededor del anterior (1/2 cm más grande) y recortar.



**Paso 3.** Cortar un redondel de papel aluminio (un poco más grande que el molde del cartón). Realizar varios cortes.



**Paso 4.** Pegar el círculo de papel de aluminio sobre el molde del cartón con pegamento en barra o cola vinílica.

**Paso 5.**

Para finalizar el trabajo, recortar un redondel de papel aluminio más chico que el anterior y pegarlo.

